TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,5
poids net (Kg)	14
largeur (mm)	360
profondeur (mm)	260
hauteur (mm)	430

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE « EVOLUTION » 7 lt, Ligne ELITE :
.

- Pratique, sûr et fiable ;
- Réservoir en acier inoxydable AISI 304;
- Corps de machine en acier inoxydable;
- Protection anti-éclaboussures en polycarbonate;
- Vitesse variable (variateur électronique) ;
- bouton ON/OFF;
- Microrupteur de sécurité;
- Transmission par courroie, silencieuse et fiable.

INCLUS :

- Fouet en S/S
- Spatule en acier inoxydable
- Crochet en acier inoxydable

DONNÉES TECHNIQUES :

- Capacité : 7 lt.
- Dimensions 36 x 26 x 43 (H) cm
- Vitesse de l'outil : Max 1 000 tr/min

- Vitesse planétaire : Max 302 tr/min
- Poids de la farine : Max 1 kg
- Eau : Min 50 %
- Poids de la pâte : 1,5 kg

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
HT-RS570N	Batteur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 7 litres, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,5, Poids 14 Kg, dim.mm.360x260x430h	**€ 388,78** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours